



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TONLU MAYONEZLİ POŞE YUMURTA

Malzeme:

9 yumurta

1 desilitre zeytinyağı,

1 desilitre et suyu,

100 gram ton balığı konservesi

1 limon,

4 ançüez filetosu,

1 kaşık kapari.

4 kornişon,

yeteri kadar tuz ve karabbiar

birkaç damla sirke.

Yapımı : Yumurtalardan birinin sarısını birkaç damla limonla çırpılarak köpürtmeli. Çırpmaya ara vermeden buna sicim gibi ince akıtılarak zeytinyağını yedirmeli. Tuzlayıp biberlemeli ve önce limon suyunu damla damla, sonra et suyunu sicim gibi ince akıtılarak bu salçaya yedirmeli. En sonunda ince delikli süzgeçten geçirilerek ezme haline getirilmiş ton balığını bu mayoneze katmalı ve bununla iyice karıştırmalı.

Beri yanda kalan sekiz yumurtayı içine birkaç damla sirke akıtılmış kaynar tuzlu suya teker teker kırıp poşe yumurta olarak pişirmeli. Yumurtaların çevresi pişen akıyla çevrilince hemen bir kevgirle bunları kaynar sudan çıkarıp soğuk suya atmalı. Böylece içlerinin katılaşması önlenen poşe yumurtaların saçakları bir bıçak veya makasla kesildikten sonra bunları kayık biçimindeki bir servis tabağına düzenli biçimde yerleştirmeli. Üzerlerine tonlu mayonezi yaydıktan sonra kaparileri ve dilimlenmiş kornişonları bu mayonezin üzerine serpiştirerek tabağı süslemeli ve buzdolabına kaldırarak iyice soğumayı bırakmalı.

Mayonezli poşe yumurtalar buzdolabında en azından iki saat kaldıktan sonra servis tabağına çıkarıp, servis yapmalı.